



Effizienter,  
flexibler,  
nachhaltiger

**VacuTherm-Kochkessel**





Innovationen für die Küche .....	S. 3
Höchste Qualität seit fast 90 Jahren .....	S. 4
VacuTherm-Kochkessel – mehr Freiheit beim Kochen .....	S. 6
VacuTherm-Heiztechnologie .....	S. 8
ELRO VacuTherm auf einen Blick .....	S. 10
Probefahrt – Kochen Sie mit uns .....	S. 12
Eine Investition die sich bezahlt macht .....	S. 13
ELRO Kundendienst .....	S. 14
VacuTherm-Produktübersicht .....	S. 16
Nachhaltigkeit mit System .....	S. 18



# Innovationen für die Küche von der Schweizer Qualitätsschmiede

ELRO ist ein führender Hersteller von Kochgeräten für die Großküche. Unzählige Kunden weltweit bauen tagtäglich auf ELRO Kochtechnik. Wir stehen seit fast 90 Jahren für höchste **Zuverlässigkeit, Qualität und Langlebigkeit.**

Als anerkannter, mehrfach ausgezeichnete Innovator der Branche, haben wir die Arbeit in den Großküchen dieser Welt einfacher und effizienter gemacht. Unser täglicher Antrieb ist es, dass unsere Kunden mit uns zufrieden sind. Denn wir möchten unsere Kunden behalten, ein Leben lang.

---

**E L R  O**

---



1934

Gründung der ELRO durch Robert Mauch

1943

Erfindung des ersten  
Kochgerätes mit  
Druckgartechnik

1974

Erfindung des robusten und gleich-  
sam kraftvollen ELROLit Bratbodens

1991

Erfindung der  
Vakuum-  
Heiztechnologie

2008

Power Management System zur  
Energieoptimierung

2009

Übernahme der  
Produktführerschaft mit  
der neuen Serie 2300

2019

Erstes ELRO Touch-Display  
mit einfachster Handhabung

2021

Markteinführung  
ELRO Connect  
zur digitalen  
Geräteüberwachung



---

**Reto Mettler,**  
Leiter Gastronomie Jungfraubahnen

„DAS HÖCHSTMASS AN EFFIZIENZ.  
DER ELRO VACUTHERM IST FÜR EINE  
PRODUKTIONSKÜCHE MIT UNSEREN  
ORGANISATIONSABLÄUFEN ABSOLUT  
ENTSCHEIDEND.“



- 
- ▶ LANGLEBIGE UND ROBUSTE TECHNOLOGIE
  - ▶ SICHERE INVESTITION
  - ▶ EFFIZIENTES, NACHHALTIGES ARBEITEN





## **VacuTherm-Kochkessel**

# Bis zu 125 °C für mehr Freiheit beim Kochen

Der ELRO VacuTherm-Kochkessel ist ein multifunktionales Kochgerät mit dem Sie Dünsten, Kochen, Niedertemperatur-Kochen und auch Delta-T-Garen.

Möglich macht das die einzigartige VacuTherm-Heiztechnologie die Temperaturen im Kessel von bis zu

125 °C aufbaut. Zudem erleichtert der flache Kesselboden das Andünsten der Speisen. Das gibt Ihnen ungeahnte Möglichkeiten und Flexibilität in der Küche. Ob Suppen, Soßen, Milchreis, Pudding und auch Risotto, all das gelingt spielend einfach und ohne Anbrennen.

## **VacuTherm-Kochkessel-Heiztechnologie**

# Kraftvoll und energieeffizient

Eine Vakuumkammer umhüllt den Kessel wie eine zweite Haut und sorgt für kürzeste Aufheizzeiten und eine überaus gleichmäßige Wärmeverteilung. Dank des Vakuums sind Kesseltemperaturen bis 125 °C möglich die homogen über die gesamte Kesseloberfläche wirken.

Ein weiteres Plus: Die Energieeffizienz. Der VacuTherm-Kochkessel **benötigt bis zu 30 % weniger Energie** im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln.

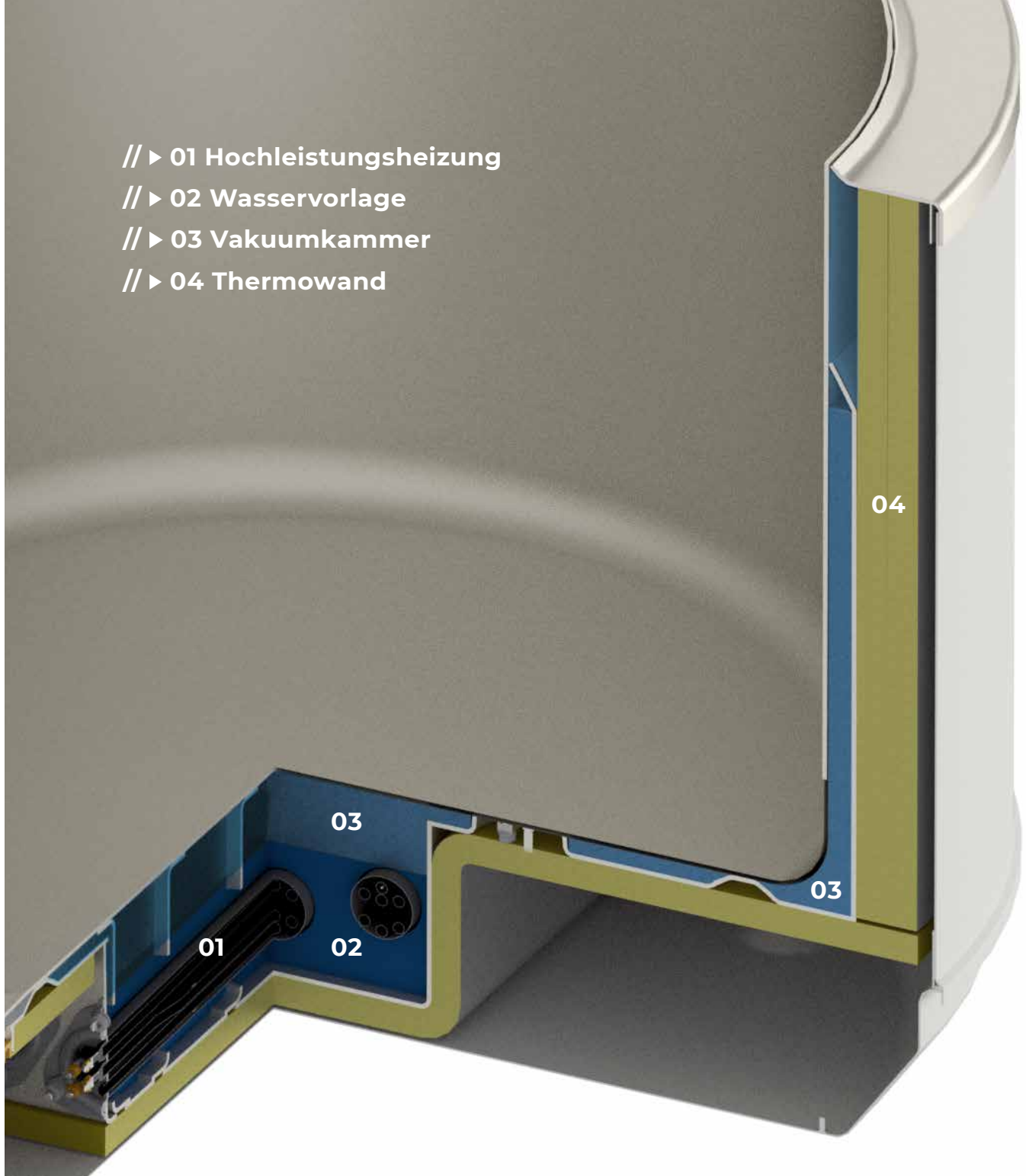


// ▶ 01 Hochleistungsheizung

// ▶ 02 Wasservorlage

// ▶ 03 Vakuumkammer

// ▶ 04 Thermowand



- ▶ FLEXIBLER EINSATZ
  - ▶ BESTE SPEISENQUALITÄT
  - ▶ MINIMALER ENERGIEVERBRAUCH
-

# VacuTherm-Kochkessel

## Das macht den Unterschied

### **ELRO Touch // ▶ 01**

Weithin sichtbar, ergonomisch und vor allem sicher angeordnet, macht es die Bedienung zum Kinderspiel.

### **Quick Cook Select**

Programme automatisieren Abläufe und sichern jederzeit herausragende Speisenqualität ohne Kontrollaufwand

### **Kippen // ▶ 03**

Egal ob elektrisch (optional) oder handbetrieben, ein Überschwappen flüssiger Speisen wird vermieden.

### **Wasserarmatur (optional) // ▶ 04**

Eine robuste Profi-Armatur macht Wasser verfügbar, immer wenn Sie es brauchen.


### **ELRO Easy // ▶ 02**

Einfache Bedienung mit robustem Drehregler, Anzeige der Soll- und Ist-Temperatur sowie Leuchtmelder.

### **Wasserdosiersystem (optional)**

Kein Warten, keine Kontrolle. Automatisch wird das Wasser litergenau eingefüllt.

### **Schnelles Reinigen // ▶ 05**

 Das spezielle ELRO Hygienedesign mit Hygienelink erleichtert die Reinigung und macht Sie bis zu 30 % schneller.

### **ELRO Hygiene-Auslaufhahn (optional) // ▶ 06**

Robuster, hygienischer Auslaufhahn, der selbst größere Stücke durchlässt und dank Leitrippen für ein spritzfreies Ablassen sorgt.



### Power Management System



Intelligente Leistungsoptimierung, die ab 3 Kochsystemen den Anschlusswert um bis zu 30 % reduziert.

### Flexible Aufstellvarianten

Wandhängend, auf Sockel, freistehend, auf Füßen oder mobil. Wir bieten genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt die passende Installationslösung.

### Produzierte Qualität // ▶ 05

Hochwertiges Material für Kessel (1.4404) und Verkleidung (1.4301) schützt vor Korrosion, Säuren und Laugen. Als einziger Hersteller bietet ELRO die Spritzschutzklasse IPx6 und IPx9.

### Leistungsoptionen

Wählen Sie aus drei Leistungsstufen ED / EDS / EDP die optimale Version für Ihren Anschlusswert aus.

### Sicherheit

Das GS-Zertifikat untermauert die hohe Sicherheit unserer Kochkessel im täglichen Betrieb.

### Nachhaltig

Bis zu 20 %\* schneller und bis zu 30 %\* weniger Energieverbrauch. Das schont den Geldbeutel und die Umwelt.

### ELRO Connect

Garprogramme senden, HACCP-Daten abrufen, Geräteeinstellungen vornehmen, mit dem neuen ELRO Connect sind Sie Online.

\*Im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln





# Sie wollen eine Probefahrt? Kochen Sie mit uns.

Na klar will man erstmal sehen, wie alles funktioniert und was die ELRO Kochkessel können.

Wir laden Sie ein, in eines unserer ELRO Kochzentren. Dort können Sie gemeinsam mit Kollegen und unseren ELRO Köchen alles ausprobieren, testen und genießen. Wir freuen uns auf Sie.

# VacuTherm-Kochkessel

## Eine Investition, die sich bezahlt macht

ELRO-Kochsysteme sind nicht nur zuverlässig und langlebig, sie sind auch sehr genügsam beim Ressourcenverbrauch. Damit amortisiert sich Ihr VacuTherm-Kochkessel in kurzer Zeit. Berechnen Sie selbst.

	Einsparungsberechnung pro Jahr	Jährliche Einsparung
<b>Energiekosten</b>  Bis zu <b>30 %*</b> reduzierte Energiekosten durch die einzigartige Vakuum-Heiztechnologie.	Jährliche Energiekosten herkömmlicher Gartechnik ca. <b>288 Tage x 8 Stunden x 16,8 kW/h x 0,23 € = 8.903 €</b>	<b>2.671 €</b>
<b>Arbeitszeit</b>  Erhebliche Zeitersparnis durch kürzere Aufheiz- und Kochzeiten sowie Multifunktionalität.	<b>288 Tage x 75 min. x 28 €</b>	<b>10.080 €</b>
<b>Reinigungskosten</b>  Bis zu <b>30 %*</b> geringerer Reinigungsaufwand durch kompromissloses ELRO Hygienedesign, das sogar eine Hochdruckreinigung ermöglicht. Einsparung an Wasser und Spülmittel durch leichte Reinigung der Außen- und Innenflächen.	<b>288 Tage x 15 min. x 28 €</b>  (Durchschnittlicher Stundenlohn der Küchenmitarbeiter)  70 Liter Wasser pro Tag x 4,50 €/m <sup>3</sup> und 15 Liter Spülmittel (14 €/l)	<b>2.016 €</b> <b>+ 301 €</b> <b>= 2.317 €</b>
<b>Ausfallkosten</b>  Minimierte Ausfallzeiten durch die bekannte ELRO Qualitätsausführung sowie präventive Wartung.	Jährliche Ausfallkosten herkömmlicher Gartechnik ca. <b>8.500 €</b>  Jährliche Ausfallkosten ELRO Kochkessel ca. <b>2.800 €</b> bei <b>720 €</b> Wartungskosten	<b>8.500 €</b> <b>- 3.520 €</b> <b>= 4.980 €</b>
<b>Jährliche Einsparung*</b>		<b>= 20.048 €</b>

\*Im Vergleich zu herkömmlichen Kochkesseln




# ELRO Kundendienst – stets zu Ihren Diensten

Wir sind von A-Z für Sie da. Wir kümmern uns um die fachgerechte Installation der ELRO Kochkessel und begleiten Sie ein Produktleben lang. Immer mit dem klaren Ziel Ihre Investition zu erhalten und die Produktivität zu sichern.

Genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Wartungspakete geben Ihnen ein beruhigendes Gefühl. Sie konzentrieren sich einfach auf das was wichtig ist und wir kümmern uns um den Rest.

80 %  
REPERATUR-  
SICHERHEIT



Erfahrung &  
Kompetenz  
durch 18  
MITARBEITER



24/7  
SERVICE-HOTLINE



24 h  
ERSATZTEIL-  
VERFÜGBARKEIT



Was Sie davon haben:

**Ersatzteilverfügbarkeit**

Alle wichtigen Ersatzteile sind innerhalb eines Tages verfügbar.

**24/7-Service-Hotline**

Gibt es doch mal einen Ausfall, sind wir innerhalb eines Tages vor Ort.

**Erfahrung und Kompetenz**

18 langjährige bestens ausgebildete Mitarbeiter sind täglich im Einsatz.

**Reparatursicherheit**

Über 80 % aller Ausfälle können beim ersten Serviceeinsatz behoben werden.

# Für jeden Einsatz den passenden

## VacuTherm-Kochkessel



Touch

Easy

○ optional ● standard

JR: Stand-Schnellkochkessel mit rundem Garraum nach DIN 18857-1

JGN: Stand-Schnellkochkessel mit Gastronorm Garraum nach DIN 18857-1

Typ		nicht kippbar					
		JR1 - 60	JR 1 - 80	JR 1 - 100	JR 2 - 140	JGN2	JGN3
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>							
Inhalt (Liter)		69	88	104	150	194	295
Bassinmaße (mm)	∅ x Höhe	500 x 350	500 x 450	500 x 530	600 x 530		
	Breite x Tiefe x Höhe					680 x 550 x 531	1030 x 550 x 531
Aussenmaße (mm)	Breite	780	780	780	880	1050	1400
	Tiefe	800	800	800	800	800	800
	Höhe	700	700	700	700	700	700
Sockel, Füße, Rollen in mm		200	200	200	200	200	200
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)		17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	30.0 / 43.5	45.0 / 65.0
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●	●
<b>Installationsarten</b>							
ELRO Installationswand		○	○	○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallation		○	○	○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel		○	○	○	○	○	○
ELRO Standfüße		●	●	●	●	●	●
Wandmontage 400		○	○	○	○	○	○
Wandmontage 700		○	○	○	○	○	○
Betonsockel		○	○	○	○	○	○
Mobile Ausführung*		○	○	○	○	○	○



Sollten Sie auch Bedarf an weiteren Kochgeräten wie Pfannen, Druckgarbraisièren, Rührwerkskessel, Herde oder Combi-Dämpfer haben, bieten wir auch hier ein breites Produktsortiment an. Sprechen Sie uns einfach an oder besuchen Sie unsere Webseite unter [www.elro.ch](http://www.elro.ch).



Touch

Easy

JK: Kipp-Schnellkochkessel mit rundem Garraum nach DIN 18857-1

Typ		kippar				
		JK1 - 60	JK1 - 80	JK1 - 100	JK2 - 140	JK3 - 200
<b>Masse / Kapazität / Leistung</b>						
Inhalt (Liter)		69	88	104	150	221
BassinmaÙe (mm)	∅ x Höhe	500 x 430	500 x 430	500 x 530	600 x 530	750 x 500
AussenmaÙe (mm)	Breite	1020	1020	1020	1120	1270
	Tiefe	800	800	800	800	800
	Höhe	400	400	400	400	400
Sockel, FüÙe, Rollen in mm		200	200	200	200	200
Heizsystem elektrisch, elektr. Anschlusswert (kW / A)		17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	17.1 / 25.0	21.0 / 30.5	27.0 / 39.0
Spannung 400 V 3LPE 50/60 Hz		●	●	●	●	●
<b>Installationsarten</b>						
ELRO Installationswand		○	○	○	○	○
ELRO Hygieneinstallation		○	○	○	○	○
ELRO CNS-Sockel		○	○	○	○	○
ELRO StandfüÙe		●	●	●	●	●
Wandmontage 400		○	○	○	○	○
Wandmontage 700		○	○	○	○	○
Betonsockel		○	○	○	○	○
Mobile Ausführung*		○	○	○	○	○

# Nachhaltigkeit hat bei uns System

Nachhaltigkeit ist für ELRO integraler Bestandteil der Unternehmensstrategie. Dazu gehört verantwortungsvolles Wirtschaften genauso, wie der Blick für die Umwelt, die Gesellschaft und unsere Mitarbeiter.

## **Produktion**

- Sämtliche Abfälle in der Produktion werden zu 100 % recycelt.
- Jährliche Initiativen reduzieren Schritt für Schritt den ökologischen Fingerabdruck.
- Kurze Wege, ca. 70 % der Zukaufteile sind aus der Schweiz, 30 % aus den umliegenden EU-Staaten.

## **Umwelt**

- ELRO Kochgeräte minimieren den Verbrauch von Strom, Wasser und Reinigungschemie.
- Unsere Produkte sind recyclingfähig und werden dem Rohstoffmarkt wieder zugeführt.
- Foodwaste wird durch moderne Produktionstechnologien nahezu vermieden.

## **Gesellschaft und Mitarbeiter**

- Soziales Engagement für Behinderte und langjährige Partnerschaft mit Mitarbeitern und Lieferanten ist für uns selbstverständlich.
- ELRO fördert den Nachwuchs. 5 % der Belegschaft in der Schweiz sind Auszubildende.
- Frauen in Führungspositionen. Bis 2025 sollen 30 % der Positionen im oberen und mittleren Management mit Frauen besetzt sein.



## Kontakt

**ELRO-Werke AG**  
Wohlerstrasse 47  
5620 Bremgarten  
Schweiz

[elro.ch](http://elro.ch)

**ELRO Schweiz und International**  
P +41 (0)56 6489-111  
[verkauf@elro.ch](mailto:verkauf@elro.ch)

**ELRO Deutschland**  
P +49 (0)2152 20559-91  
[verkauf@elro-d.de](mailto:verkauf@elro-d.de)

**ELRO Österreich**  
P +43 (0)6221 20499  
[verkauf@elro.at](mailto:verkauf@elro.at)



**IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT**